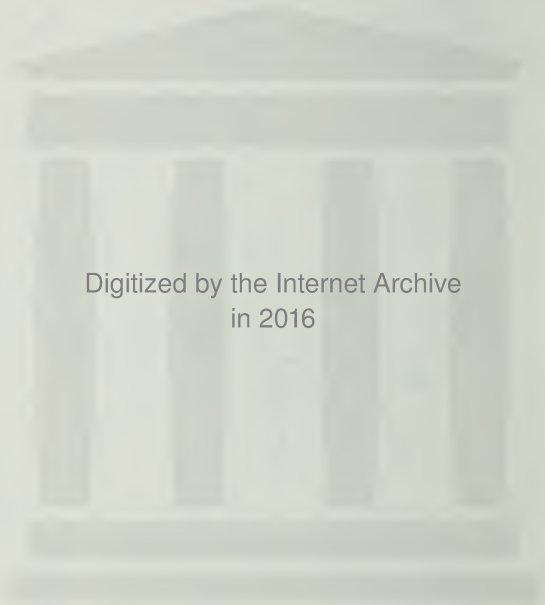
338
W826u

Unsere Volksernährung
und
die deutsche Hausfrau

Von
Professor Dr. F. Wohltmann
Kaiserlicher Geheimer Regierungsrat,
Direktor des Landwirtschaftlichen Instituts der Universität zu Halle a. S.

UNIVERSITY OF
ILLINOIS LIBRARY
AT URBANA-CHAMPAIGN
BOOKSTACKS



Digitized by the Internet Archive
in 2016

https://archive.org/details/unserevolksernah00wohl

Unsere Volksernährung

und

die deutsche Hausfrau

Von

Professor Dr. F. Wohltmann

Kaiserlicher Geheimer Regierungsrat,
Direktor des Landwirtschaftlichen Instituts der Universität zu Halle a. S.

LIBRARY OF THE UNIVERSITY OF ILLINOIS

Dreizehntes bis vierundzwanzigstes Tausend.

Berlin
Verlagsbuchhandlung Paul Parey
Verlag für Landwirtschaft, Gartenbau und Forstwesen
SW. 11, Hedemannstraße 10 u. 11

1915

Vortrag,
gehalten im Nationalen Frauendienst am 29. Januar 1915
in der Aula der Universität zu Halle a. S.

338
W826u
10 OCT 16 N.M.R.

Meine Damen und Herren!

Von Essen und Trinken sich zu unterhalten, gilt in guter Gesellschaft nicht gerade für schicklich, und doch können Zeiten und Lebenslagen kommen, in denen die Frage des Essens und Trinkens nicht nur für den einzelnen, sondern für ein ganzes Volk eine derart bedeutsame wird, daß alle anderen dagegen zurücktreten. Das war früher öfter der Fall, als die Menschheit von großen und kleinen Kriegen und Raubzügen häufig heimgesucht wurde, als die Nahrungsmittel-Deckung und -Zufuhr noch nicht so geregelte und sichere waren, wie sie es heute — zum wenigsten in den Kulturstaaten — für gewöhnlich sind, und als daher bald dieses, bald jenes Volk unter Mißernte und Hungersnot oft genug schwer zu leiden hatte.

Darum war denn auch früher das Gebet: „Unser täglich Brot gib uns heute" ein innigeres, und darum heißt es auch von Christus: „Und er nahm das Brot, dankte, brach es und gab es seinen Jüngern", und darum hat sich auch heute noch das tägliche Tischgebet erhalten, das in manchen Familien vielleicht nur deshalb verschwunden ist, weil es ihnen zu gut erging.

Wo aber „das tägliche Brot" noch ins Gebet eingeschlossen wird, bitten wir nicht allein um Brot, sondern um alle Nahrung, von der das Brot bei uns und im gemäßigten Klima die wichtigste war und ist.

Unsere Nahrungsmittel sind heute nicht nur sehr viel reichlicher, sondern auch viel mannigfaltiger geworden als früher.

V 39247

Wir begnügen uns obendrein auch nicht mehr mit dem, was die eigene Scholle hervorbringt, sondern der Welthandel führt uns die Erzeugnisse aller Klimazonen zu und hat uns mit Genüssen aller Art verwöhnt. Was unsere Eltern und Großeltern als kaum erreichbare Leckerbissen betrachteten — eine Apfelsine, eine Dattel, eine Banane —, wird uns heute an allen Straßenecken geradezu als Volksnahrungsmittel feilgeboten. Ist das ein Unglück? Und ist der Ruf „Zurück zur Scholle", welcher zuerst in Frankreich erscholl, berechtigt? Nein, solange die Welt in Frieden lebt und der Frieden verbürgt ist! Denn Gott hat uns die Welt gegeben, damit wir die Natur beherrschen und damit wir uns aller ihrer Segnungen erfreuen! Aber ja, wenn die Welt, wie eben, verfeindet ist, und wenn die Völker so sehr aufeinander erbittert sind, daß sie sich gegenseitig das tägliche Brot nicht gönnen und sich mit Hungersnot bedrohen! Dann heißt es von selbst „Zurück zur Scholle!"

So steht es eben um unser Vaterland, das das selbstsüchtige und gewissenlose England in brudermörderischer Absicht durch Abschneiden aller und jeder Zufuhr aushungern will. Und darum müssen wir fast alle unsere sogenannten Kulturbedürfnisse einschränken und werden in unserer Ernährung auf jene Existenzbedürfnisse mehr oder minder zurückgedrängt, welche wir aus der heimischen Natur zu decken vermögen. —

Es gibt Staaten und hat solche auch in früheren Zeiten gegeben, deren Bevölkerung so stark anwuchs, daß die eigene Scholle nicht mehr imstande war, die Volksernährung zu bewerkstelligen. Karthago, Venedig, neuerdings England und meinethalben auch Monaco sind dafür Beispiele. Auch Deutschland befindet sich seit 20 Jahren in der Lage, größere Mengen Nahrungsmittel für Menschen und Vieh aus dem Auslande beziehen zu müssen, um den großen Bedarf an landwirtschaftlichen Stoffen zu decken. Darum haben wir zu untersuchen: Ist diese massenhafte Einfuhr überhaupt und zeitweise zu entbehren? Um diese Frage zu entscheiden, bedarf es zunächst eines geschichtlichen Rückblicks und einer kurzen Würdigung der Physiologie der Ernährung!

Wie in früheren Zeiten sich die Germanen ernährten, darüber berichten uns zuerst flüchtig Cäsar und Tacitus. Nach ihnen lebten sie vornehmlich von Wild und den Erzeugnissen ihrer Viehherden, Fleisch, Milch, Käse und Butter; sie trieben jedoch auch Ackerbau, aber die Herden sind nach Cäsar der eigentlich wertvolle Schatz der Germanen gewesen. Plinius geht auf die Ernährung der Germanen näher ein und führt auch den Hafer an, den sie breiartig genossen haben. Er erwähnt den Roggen und bemerkt, daß die Friesen und Sachsen besonders von Fischen lebten. Strabo berichtet: Allen Völkerschaften jener Gegend zwischen Rhein und Elbe eignet Schlichtheit der Lebensweise; weder treiben sie geregelten Ackerbau, noch häufen sie Schätze auf."

Aber wir dürfen doch wohl annehmen, daß auch bereits damals die Ernährung unseres Volkes keine kümmerliche war, denn sonst hätten sich die Stämme Deutschlands nicht zu so kräftigen Gestalten ausbilden können, daß sie von den kleinen Römern angestaunt wurden.

Die Ernährung unseres Volkes verbesserte sich bald wesentlich, das läßt das Capitulare de villis vel curtis imperialibus zur Zeit Karls des Großen erkennen, welches nahezu alle heutigen Erzeugnisse unserer Scholle enthält und besonders auch dem Gemüse- und Obstbau das Wort redet. Aber die Ernährung unseres Volkes blieb bis ins Mittelalter immer noch ausschließlich auf den heimischen Boden angewiesen. Das zeigen die Preise. Im Jahre 1393 kostete 1 Zentner Schmalz 9 Pfennige, ein feister Ochse 11 Mark, dagegen 1 Pfund Zucker 58 Mark und 1 Pfund Muskatnuß sogar 80 Mark. Damals erschienen auch die ersten gedruckten Kochbücher in lateinischer Sprache. Mit der zunehmenden Entwaldung des Landes nahm die Wildnahrung ab. Die reiche Fischnahrung, wie wir sie ähnlich noch heute in Kanada und Sibirien sehen, und welche insbesondere auch durch die Bemühungen der Mönche im Mittelalter sehr gefördert wurde, hat sich jedoch bis zu jener Zeit erhalten, als die Fabriken anfingen, die einst klaren Gewässer unseres Landes zu verunreinigen und kleine Bäche und Flüsse in Abflußkanäle der Fabrikwässer zu verwandeln, die den Tod der Fische

bedeuten. Noch vor hundert, ja noch vor siebzig Jahren machte das Gesinde auf dem Lande es vielfach zur Bedingung des Dienstes, daß es in der Woche höchstens zweimal Fischgericht gab.

An Stelle regelmäßiger Wild- und Fischnahrung früherer Zeiten ist heute das Fleisch unserer Haustiere getreten und zwar derart, daß unser Fleischgenuß geradezu ein überreichlicher wurde und in diesem Jahrhundert über 50 kg alljährlich auf den Kopf der Bevölkerung ausmacht. Aber das Fleisch bildet nicht die Grundlage unserer heutigen Volksernährung, diese besteht vielmehr in der Pflanzenkost. —

Über die Art der Pflanzenkost eines Volkes entscheidet in erster Linie das Klima des Landes. Diesem entsprechend überwiegt bald das Brot, bald der Körnerbrei, bald eine Knollenfrucht und bald andere voluminöse Stärkemehl- oder Ölfrüchte. Der Boden bestimmt weniger die Arten als die Sorten der Kulturpflanzen sowie auch die Rassen der Haustiere, welche einem Lande eigen wurden.

Es ist Ihnen bekannt, meine Damen und Herren, daß in Ost- und Südasien allgemein der Reis die Hauptnahrung der Chinesen, Japaner, Inder und Malaien ist; er nährt über 600 000 000 Menschen, gleich einem Drittel der Menschheit. Er läßt sich nicht verbacken wegen seines sehr geringen Klebergehaltes und wird in Breiform genossen. Das hat den Vorteil, daß er schneller herzurichten ist, und da er auch obendrein sehr hart ist, so hält er sich gut. Schwerlich hätten die Japaner den Krieg gegen die Russen 1904/5 so leicht und schnell gewonnen, wenn ihnen nicht der Reis als ein so vorzüglicher Proviant zur Verfügung gestanden hätte. 5—6 Handvoll Reis im Tornister eines Soldaten reichten für mehrere Tage aus und waren leicht abgekocht. Bedenken Sie dagegen die Umständlichkeit unserer Feldbäckerei und Feldküchen!

Neben dem Reis sind auch Hirse und Mais Breifrüchte, wenngleich sie auch hie und da zum Verbacken herangezogen werden. Die Hirse ist in der Mongolei und in Zentral-Afrika eine Hauptkörnerfrucht, während der Mais seine Heimat in

Amerika hat und dort auch am besten gedeiht und am meisten angebaut wird.

Diese Früchte sind tropisch und subtropisch, wenngleich auch der Anbau von Körnerhirse noch vor 60 Jahren in Deutschland gepflegt und die Hirse früher bei uns als „Weizen des Sandbodens" bezeichnet wurde, und wenngleich man ferner Körnermais auch heute in Deutschland antrifft, zwar nur dort, wo ein heißer Sommer seinen Anbau begünstigt. Aber beide Früchte stehen bei uns in ihren Erträgen weit hinter dem eigentlichen Brotgetreide, Weizen und Roggen zurück, darum wurde ihr Anbau als Körnerfrucht bei uns aufgegeben. Ebenso liefern sie bei uns geringere Erträge als Hafer und Gerste, die auch rein oder mit Weizen- und Roggenmehl vermischt zu Brot verbacken werden können. Diese vier Körnerfrüchte sind die besten Brotfrüchte, vor allem Weizen und Roggen, und bilden als solche im gemäßigten Klima das wichtigste Nahrungsmittel.

Deutschlands Jahresbedarf an Brotgetreide zur Ernährung des Volkes wird heute mit 180 kg auf den Kopf der Bevölkerung gedeckt, das macht 500 g auf den Tag, während unser Gesamtverbrauch im Lande für menschliche und tierische Ernährung, sowie für gewerbliche Zwecke (Brennereien usw.) abzüglich der Aussaatmengen in der letzten Zeit alljährlich:

145 kg Roggen
\+ 90 „ Weizen

zusammen 235 kg auf den Kopf der gesamten Bevölkerung betrug.

In Deutschland hat man früher auch Haferbrot gebacken und schätzt solches auch heute noch im Norden Schottlands und in Norwegen, weil es fettreicher als das andere, und daher für kalte Länder besonders im Winter vorteilhafter ist.

In früherer Zeit wurden unsere Körnerfrüchte jedoch nicht gebacken, sondern in Breiform genossen. Haferbrei und auch Roggenbrei waren die Nahrung der alten Germanen, das Backen stellt eine bereits höhere Kulturstufe dar.

Der Hafer ist eine in Deutschland einheimische Pflanze; wir treffen ihn heute noch in wilden Formen bei uns an, er ist daher wohl die älteste heimische Körnerfrucht und Kulturpflanze.

Der Weizen kam zu uns aus dem Osten. Er wurde zuerst wohl in Form des Spelzes in Süddeutschland angebaut und gelangte erst in neuester Zeit, etwa seit 1850, und zwar als Nacktweizen zu größerem Anbau. Als die starke Volksvermehrung Englands der Einfuhr größerer Weizenmassen benötigte und Ausfuhren aus Amerika, Australien, Indien usw. noch fehlten, legte man sich in Deutschland zwecks Ausfuhr mehr auf den Weizenbau, und damit fand auch das Weizengebäck weitere Verbreitung bei uns. Ich erinnere mich, daß mir als Kind Semmel und Kuchen als Leckerbissen galten, die höchstens an Festtagen, später nur an Sonntagen, auf den Tisch der Herrschaft gelangten. Die Einbürgerung des Weißbrotes im Volke ist daher wenigstens in Mittel- und Norddeutschland noch neu und entspricht auch nicht ganz den natürlichen Bedingungen unseres Landes. Denn der Weizen, wenigstens der Winterweizen, ist keineswegs eine bei uns durchaus sichere Frucht. Er friert im Winter oft aus und leidet obendrein unter vielen Schädlingen und Krankheiten. Er verschmäht auch viele Böden Deutschlands und gedeiht nur auf den besseren. Den Genuß von Weizenbrot sollten wir daher aus natürlichen Gründen überhaupt einzuschränken bestrebt sein!

Ganz anders verhält es sich mit dem Roggen!

Ist der Roggen auch nicht wie der Hafer eine in Deutschland einheimische Frucht, sondern aus Hochasien in sehr früher Zeit bei uns mit eingewandert, so ist er doch eine uralte germanische und auch slawische Frucht. Sein Hauptanbaugebiet ist heute Mitteleuropa und Rußland. Er geht bis hoch in den Norden hinauf und ebenso hoch ins Gebirge, liebt jedoch nicht die Wärme und schneidet daher im Süden mit Griechenland ab. In Ägypten treten Gerste, Weizen und Mais an seine Stelle. Er liefert auf gutem Boden nahezu ebenso hohe Erträge wie der Weizen und übertrifft ihn auf mittlerem und schlechtem.

Dazu kann er auf allen Bodenarten mit bestem Erfolge angebaut werden, auch auf den allerschlechtesten Sandböden, ist derart winterhart, daß er selten auswintert, außerordentlich anspruchslos in der Kultur und gegen Pflanzenkrankheiten sowie tierische Schädlinge gefeit wie kaum eine andere Kulturpflanze. Auf dem hiesigen Versuchsfelde wird seit 38 Jahren jahrein, jahraus Roggen auf demselben Acker und immer noch mit gutem Erfolge angebaut; keine andere Kulturpflanze würde dies aushalten! So kommt es, daß der Roggenanbau selten versagt und daß wir uns auf diese Kulturpflanze am sichersten verlassen können. Eine solche Pflanze müssen wir Deutschen lieb haben und verehren, und wie man einen Hund oder ein Pferd liebkost und streichelt, so gestehe ich gern, daß ich meine Roggenpflanzen im Versuchsfelde mit gleicher Zärtlichkeit behandle. Die alten Azteken in Mexiko nannten in ihrer bilderreichen Sprache die Sisalagave wegen ihrer Anspruchslosigkeit — sie wächst sogar in glühendster Sonne auf trocknem Felsen, wo ihr nur eine Handvoll Erde geboten wird — und wegen ihrer vielseitigen Nutzungsweise „ein Sinnbild der Güte des Himmels“. Wahrlich dieselbe Bezeichnung verdient auch unser treuer und bescheidener Roggen! —

Neben diesen Körnerfrüchten kannten unsere Vorfahren — wie oben angedeutet — auch die Hülsenfrüchte und ebenso die Knollen- und Wurzelfrüchte, wie Möhren, Wasser- und Steckrüben sowie rote Rüben, ferner Obst und Gemüse, deren gartenmäßigen Anbau zu besorgen vornehmlich Aufgabe der deutschen Hausfrau war. Sie vermochte daher bereits im Mittelalter eine reichhaltige Speisekarte darzubieten. Aber es fehlten vollständig Kartoffeln, Kaffee, Tee, Kakao und die sogenannten Südfrüchte. Das sind Errungenschaften einer späteren und der neuen Zeit, welche erst seit dem 30jährigen Kriege nach und nach in die Erscheinung treten. Jene neuen Getränke hatten dann einen stärkeren Zuckerverbrauch zur Folge, der sich seit Anfang 1800 bis heute auf 20 kg pro Kopf und Jahr der Bevölkerung in Deutschland gesteigert hat. Alle diese neuen Nahrungs- und Genußmittel haben inzwischen eine derartige Bedeutung in unserer Volks-

ernährung erlangt, daß das Bild unserer Haushaltung ein ganz anderes geworden ist.

Von einschneidender Bedeutung wurde die Kartoffel, und von ihr können wir heute geradezu behaupten, daß sie die Stütze unserer starken Volksvermehrung wurde, und daß wir ohne sie der Aushungerungs-Politik der Engländer schwerlich widerstehen dürften. Die Kartoffel hat diese hohe Bedeutung bei uns jedoch erst durch Kultur und Züchtung erlangt, und das ist das große Verdienst des deutschen Landwirtes! Ihr Wert besteht darin, daß sie bei richtiger Kultur und Düngung wegen ihrer langen Wachstumszeit von 4—6 Monaten — je nach der Sorte — ungünstigen Witterungsverhältnissen am besten widersteht. Ein folgender Monat kann wieder gutmachen, was der vorhergehende durch Kälte, Dürre oder Nässe verbrach. Sie ist eine Sommerfrucht und kann daher nicht auswintern wie der Weizen und Roggen. Sie zählt daher zu unseren sichersten Kulturpflanzen und bewährte sich auch in den Hungerjahren 1746, 1771 und 1781, als das Getreide versagte. Zudem ist sie billig zu erzeugen auch auf geringem Acker und liefert weit mehr Stärkemehl als die beste Weizen- und Roggenernte. Eine mittlere Ernte von 100 Zentner Kartoffel auf den Morgen bringt heute 19—20 Zentner Stärkemehl, während eine gute Ernte von 20 Zentner Roggen oder Weizen kaum je 14 Zentner Stärkemehl liefert. Die Kartoffel ist jedoch nicht imstande, die Brotfrucht voll zu ersetzen! Ihr fehlt einmal die gute Haltbarkeit der Getreidekörner und des Mehls, weil sie durch Atmung, Eintrocknung und Fäulnis oft 10—20 v. H. während der Winter- und Frühjahrslagerung verliert. (Deshalb hat man neuerdings die Kartoffeltrocknung eingeführt, deren Kosten niedriger sind als jene Verluste.) Und zweitens ist sie weniger nährstoffreich als das Brotgetreide; sie ist arm an Eiweiß bzw. Kleber- und Mineralstoffen. Während das Getreide in Brei- oder Brotform genossen unseren Bedarf an Eiweiß, Fett und Mineralstoffen voll zu decken vermag, leidet der Körper bei ausschließlicher Kartoffelnahrung daran Mangel. Unser Volk würde degenerieren, wenn es ausschließlich auf die Kartoffelnahrung angewiesen wäre; das ist dagegen nicht der Fall bei

ausschließlicher Brotnahrung. Es kommt bei der Zubereitung der Kartoffel noch hinzu, daß die Salze ausgekocht werden, während beim Backen, Kochen oder Rösten des Getreides keine Stoffe verloren gehen. Somit vermag die Kartoffel keinerlei Beiträge zum Knochenbau des Körpers zu liefern. Wir sehen daher überall dort in Deutschland einen großen und starken Menschenschlag, wo namentlich das Schwarzbrot seit Urzeiten die Hauptnahrung bildet, in Holstein, Schleswig, Mecklenburg, Pommern, Ost- und Westpreußen, Westfalen usw. Wo hingegen, wie in armen Gebirgsländern, die Kartoffelernährung und ferner die Ernährung der Kinder mit Magermilch und der Frauen mit dünnem Kaffee zu sehr in den Vordergrund tritt, degeneriert das Volk.

Der Verbrauch an Kartoffeln auf den Kopf der Bevölkerung ist in Deutschland sehr verschieden, je nach Stand und Gewohnheit unserer Landsleute.

Dr. W. Behrend stellt in seiner kleinen Schrift: „Deutschlands Kartoffelerzeugung und Verbrauch" (Verlag von Paul Parey, Berlin 1905) folgende Ermittlungen zusammen:

A. Verbrauch im Osten für Jahr und Person in kg:

1. in 25 Haushaltungen höherer Stände (90 Erwachsene, 50 Kinder)	99
2. in 34 Haushaltungen kleinerer Beamten (130 Erwachsene, 53 Kinder)	108
3. in 11 Haushaltungen selbständiger Handwerker (60 Erwachsene, 26 Kinder)	231
4. in 9 Haushaltungen von Arbeitern (19 Erwachsene, 21 Kinder)	203
5. in 16 Haushaltungen von Großgrundbesitzern (276 Erwachsene, 47 Kinder)	449
6. in 31 Haushaltungen kleinerer Landwirte (185 Erwachsene, 60 Kinder)	301
Im Mittel:	232

B. Verbrauch im Westen für Jahr und Person in kg:

1. in 45 Haushaltungen höherer Stände (171 Erwachsene, 59 Kinder)	98
2. in 76 Haushaltungen kleinerer Beamten (213 Erwachsene, 100 Kinder)	102
3. in 33 Haushaltungen selbständiger Handwerker (141 Erwachsene, 67 Kinder)	198
4. in 17 Haushaltungen von Arbeitern (45 Erwachsene, 51 Kinder)	153
5. in 3 Haushaltungen von Großgrundbesitzern (30 Erwachsene, 15 Kinder)	180
6. in 43 Haushaltungen kleinerer Landwirte (237 Erwachsene, 82 Kinder)	242
Im Mittel:	162

Hieraus ergibt sich ein großer Unterschied des Verbrauchs, sowohl in den einzelnen Ständen als auch im Osten und Westen Deutschlands; es stellt sich derselbe im Mittel auf 197 kg. Da jedoch die Zahl der stark Kartoffel verbrauchenden Arbeiter und kleineren Landwirte gegenüber den anderen Ständen überwiegt, ist ein Mittel von 200 kg Jahresverbrauch zu niedrig gegriffen; für Westdeutschland mag es wohl zutreffen, für Ostdeutschland genügt es nicht. (Ihm steht der Jahresverbrauch von 180 kg Brotgetreide gegenüber.)

Aus einem mittleren Jahresverbrauch des Ostens von 232 kg auf den Kopf der Bevölkerung ergeben sich 636 g für den Tag, und aus einem mittleren Jahresverbrauch des Westens von 162 kg für den Tag 444 g und bei 200 kg 548 g für den Tag. Dr. Lichtenfelt berechnet dagegen bei Menageverpflegung für Erwachsene 950 g und im Höchstfalle rund 1300 g auf den Kopf und Tag. (Als Tagesverbrauch an Brotgetreide lernten wir vorhin 500 g im Mittel kennen.)

Aus dieser Zusammenstellung geht außerdem hervor, welch' außerordentlich große Bedeutung die Kartoffel in Deutschland gewann, und daß sie gegen früher das Brotgetreide sehr verdrängt hat. Das darf sie jedoch nur, wenn wir dafür sorgen,

daß neben der Kartoffel auch solche Nahrungsmittel dem Körper geboten werden, welche reich an Eiweiß und Mineralstoffen sind, und dafür haben wir das Fleisch. Wenn daher der Fleischverbrauch in Deutschland in letzter Zeit so ungemein zugenommen hat, so können wir das nur mit Freuden begrüßen. Die Fleischnahrung ersetzt dem Körper gerade das, was in der Kartoffel fehlt.

Und nun einige Worte über die Physiologie der Ernährung!

Wir sind heute über die Grundsätze der tierischen Ernährung durch die Forschung und Versuche weit besser unterrichtet als wie über die der menschlichen. Wir wissen heute genau, wie ein Tier zu füttern ist, wenn es Fleisch oder Fett oder Speck, oder Milch oder gute Butter, oder guten Käse oder Wolle, oder schwere Arbeit liefern soll, wie es bei der Aufzucht, ausgewachsen, im güsten oder im tragenden oder säugenden Zustande zu ernähren ist. Je nachdem, was ein Tier leisten soll, wird die Futterration in Menge und in bezug auf Gehalt an Eiweiß, Fett, Kohlehydraten und Mineralsubstanz genau berechnet, und jeder rationelle Landwirt stellt regelmäßig seine Futterberechnungen zusammen. Je sorgsamer er dabei verfährt, um so billiger wirtschaftet er. Keine oder falsche Berechnungen bringen dem Landwirt größerer Wirtschaften oft Schaden, der sich alljährlich auf viele tausend Mark belaufen kann.

In der menschlichen Ernährung berechnet wohl kaum eine Hausfrau, was sie den Kindern oder dem stark arbeitenden Manne an Eiweiß oder Fett und Kohlehydraten alltäglich in der Nahrung vorsetzen muß, und es gibt auch wohl nicht viele Hausfrauen, welche es verstehen, wenigstens dem Gefühle nach die Tagesrationen richtig zusammenzustellen. Man hilft sich insofern, als man — wo es irgend möglich ist, den Tisch überreichlich deckt und somit einen verschwenderischen Haushalt führt. Das ist sehr zu beklagen! Aber so ist es allgemein, weil unsere jungen Mädchen nicht genügend für den Beruf einer sparsamen Hausfrau erzogen und daher mit den Grundsätzen einer rationellen menschlichen Ernährung selten oder nie vertraut

gemacht werden. Das geht gut, wo die Mittel für einen üppigen Haushalt vorhanden sind, kann jedoch zum Ruin einer Familie oder gar eines Volkes führen, wenn Schmalhans Küchenmeister sein muß. Hier liegt eine ungeheure Versäumnis in der Erziehung vor!

In der Ernährung der Menschen müssen — wie in der tierischen — Eiweiß, Kohlehydrat und Fett in genügender Menge und im richtigen Verhältnis zueinander vorhanden sein, und dann muß sie so bemessen werden, daß der Magen seine richtige Füllung und Arbeit hat, d. h. ganz konzentrierte Nahrungsmittel allein genügen nicht, um das Wohlbefinden zu bewirken und die Gesundheit zu stützen.

Es beträgt nun für einen erwachsenen Mann in Deutschland der Mindestbedarf an:

stickstoffhaltigen Nährstoffen (zumeist Eiweiß) . . . . . = 112 g (bis 184 g)
Fett . . . . . = 71 „ („ 309 „)
Kohlehydraten (d. i. Stärkemehl, Zucker usw.) . . . . . = 352 „ („ 978 „)

Eiweiß ist vor allem dort erforderlich, wo viele körperliche, aber auch geistige Arbeit geleistet und wo die Nervensubstanz stark in Anspruch genommen wird.

Auch der Wärmewert der Nahrung ist beachtenswert. Es liegt auf der Hand, daß der Körper in den Tropen und im Sommer bei uns weniger Heizstoffe nötig hat als im Winter, weil die Lufttemperatur dann unserer Körpertemperatur von 37° sehr viel näher kommt. Wenn aber draußen die Temperatur auf 0° oder darunter sinkt, dann müssen wir größere Mengen Nahrung einheizen, um uns 37° Blutwärme zu schaffen, als wenn bei uns an heißen Sommertagen das Thermometer auf 36° C ansteigt, oder in den Tropen die mittlere Tagestemperatur 30—40° C ausmacht. Daher essen wir im Sommer instinktiv weit weniger als im Winter und in den Tropen weniger als am Polarkreis. Ich habe mich immer auf meinen tropischen Reisen darüber wundern müssen, mit wie wenig Nahrung meine schwarzen Träger auskamen, die tagein, tagaus 9—10 Stunden Lasten von 50—70 Pfund auf dem Kopfe trugen. Sie

führten mit vier Bananen, etwas Reis und frischem Wasser ohne jede Fleischkost ein durchaus zufriedenes Leben, blieben munter und gesund!

Wenn man nun dagegen bedenkt, was sich so ein richtiger Kulturmensch bei uns an fester und flüssiger Nahrung gemeiniglich und im Winter besonders auf den „Einladungen zum sogenannten Mittagessen" leistet, so darf man sich nicht wundern, daß der Heizkessel dieses menschlichen Körpers beständig überfeuert ist, und daß sich die Schlacken der Überernährung überall im Blute festsetzen und die Gesundheit zu Fall bringen. Die Überfüllung der Sanatorien und Bäder Deutschlands ist die natürliche Folge der starken Überernährung, an der wir in Deutschland — wenigstens in den bemittelten und reichen Kreisen — allgemein kranken, und wir können daher Gott danken, daß diese Zeit der schweren Prüfung uns zwingt, von der genußsüchtigen Ernährungsweise abzulassen, welcher der größte Teil unseres Volkes bis zum Ausbruch des Krieges huldigte, und von der viele auch heute noch nicht ablassen wollen!

Mit vielem kommt man aus,
Mit wenig hält man Haus.

Das müssen wir beherzigen und jenes herrliche Wort Hesiods:

„Toren, sie wissen ja nicht, wieviel mehr als das
Ganze die Hälfte,
Und welch ein köstlicher Schatz in Malve und
Zwiebel gedeiht."

Die Kriegsnot zwingt uns, unserem Gaumen feste Zügel anzulegen und mit allen Nahrungsmitteln sparsam zu verfahren, um der Hungersnot und der Aushungerung zu entgehen, zu der die Engländer nicht nur unser Heer, sondern auch unsere Frauen, Kinder und Säuglinge verurteilt haben.

Die Statistik der letzten zwanzig Jahre hat uns fortgesetzt belehrt, daß wir kein Agrarstaat mehr sind, der landwirtschaftliche Erzeugnisse mehr aus- als einführt, sondern daß wir solche bereits seit langem mehr bedurften, als wir selbst zu erzeugen vermögen.

Wie steht es mit dieser Frage?

Um Deutschlands Bedarf an Nahrungsmitteln aus dem Auslande in den letzten Jahren richtig zu verstehen, bedarf es zunächst des Hinweises, daß das Jahr 1911 eine nur geringe Ernte brachte, namentlich in Rüben und Kartoffeln. Das Jahr 1912 war jedoch ein gutes und vermochte den Ausfall auszubessern. Ihm folgte 1913 mit einer ausgezeichneten Ernte, so gut, wie keine zuvor, namentlich auch in Getreide. 1914 hat uns eine Mittelernte beschert, welche nicht so gut ausfiel, als man anfänglich erhoffen durfte. Aber die reiche Ernte von 1913 gestattete, größere Vorräte von Zucker und Körnerfrüchten in das Jahr 1914 hinüberzunehmen, als sonst, und die im Sommer bereits drohende Kriegsgefahr mahnte unsere Militärverwaltung an die Beschaffung reicher Bestände. Wäre der Krieg im Jahre 1911 ausgebrochen, dann wären unsere Nahrungsmittel bald erschöpft gewesen, so aber liegt die Sache anders!

Prüfen wir sie nun im einzelnen!

An Roggen haben wir in den letzten Jahren stets über Bedarf geerntet und führten 1913 aus: 581 921 To.*) im Werte von 90 746 000 M. Dabei haben wir in früherer Zeit noch viel Roggen an unser Vieh verfüttert, wohl mindestens 10% der Ernte, was jetzt, leider etwas spät, verboten ist. Unsere Roggenernte betrug 1913 12 222 394 To. und kann 1914 auf 10½ Millionen To. geschätzt werden. Das bedeutet, daß die Ernte von 1914 unseren menschlichen Bedarf an Roggen zwar deckt, für Ausfuhr und Viehverfütterung und zum Ersatz für fehlenden Weizen jedoch nur wenig übrig bleibt, wenn nicht größere Bestände aus dem gesegneten Jahre 1913 aufgespeichert wurden. Was fehlt an Weizen?

An Weizen hatten wir 1913 eine Einfuhr von 2007610 To.*) nötig im Werte von 329 700 000 M. Die gleiche Menge war in den Vorjahren erforderlich und würde auch wohl 1914 eingeführt worden sein, wenn der Krieg nicht die Einfuhr unterbunden hätte. Er hat sie jedoch nicht vollständig verhindern können. Rumänien und andere Länder konnten uns noch Weizen liefern; immerhin ist der Fehlbetrag ein großer. Er

*) Abzüglich der Ein- bzw. Ausfuhr.

wird zwar ein wenig gedeckt durch jenen geringen Überschuß an Roggen; dazu ist ferner noch zu berücksichtigen, daß wir regelmäßig in den Vorjahren eine nicht unbedeutende Mehl-, Graupen- und Grütze-Ausfuhr hatten, welche 1914/15 natürlich fortfällt und dem Lande verbleibt. Sie betrug 1913 an:

Roggenmehl . .	224 102	To. i. Werte v.	39 151 000 M.
Weizenmehl . .	176 888	„ „ „ „	39 606 000 „
Graupen, Grieß, Grütze, Reisgrieß, Haferflocken usw.	102 783	„ „ „ „	21 890 000 „
Zusammen:	503 773	To. i. Werte v.	100 647 000 M.

Rechnet man dieses Mehl auf Korn um, so ergeben sich über 600 000 To., so daß 1914/15 für Brotfrucht (Roggen und Weizen) ein Fehlbetrag verbleibt, den ich mit Rücksicht auf die nur mittlere Weizenernte des Jahres 1914 sowie auf einen leidlichen Weizenvorrat zu Anfang des Krieges auf 1 200 000 To. schätzen möchte. Diesen Fehlbetrag, welcher auf den Kopf der Bevölkerung rund 18 kg ausmacht, müssen wir in der Ernährung einsparen oder durch Kartoffelmehl ersetzen. Dabei ist jedoch zu berücksichtigen, daß zurzeit etwa 3 000 000 Mann im Felde stehen, die zu einem großen Teil von französischem Weizen lebten und leben, und daß wir in Antwerpen große Getreidevorräte erbeuteten, welche mithelfen.

Auch für Gerste haben wir alljährlich große Summen ans Ausland gezahlt, besonders für russische Gerste. Ihre Mehr-Einfuhr betrug 1913:

Futtergerste .	3 080 963	To. i. Werte v.	364 719 000 M.
Malzgerste . .	151 146	„ „ „ „	24 652 000 „

Die Malzgerste können wir 1914/15 voll entbehren, da uns drei Millionen durstige Kehlen im Lande fehlen; der Mangel an Futtergerste wird jedoch in unserer Schweinemast sehr unangenehm empfunden.

Günstiger steht es mit dem Hafer, der ja in der Hauptsache als Pferdefutter verbraucht wird, aber auch als Haferflocken und Kindermehl, rein oder gemischt mit Kakao, ein vorzügliches menschliches Nahrungsmittel ist. An Hafer haben wir die letzten

Jahre — je nach den Niederschlägen des Jahres — bald Überfluß, bald Mangel gehabt. 1913 vermochten wir 156 631 To. im Werte von 32 684 000 M. abzugeben. Die Haferernte von 1914 war nur mittel, aber unsere Truppen haben in Belgien und Frankreich auch noch Hafervorräte in Beschlag nehmen können und sind unsere Militärpferde zum großen Teil dort ernährt. Obendrein ist unser Pferdebestand kleiner geworden, da der Krieg schon viele Pferdeopfer gefordert hat. Es ist daher nicht ausgeschlossen, daß uns noch etwas Hafer zur Volksernährung verbleibt, wenn wir ein frühes und warmes Frühjahr haben, welches Grünfutter auch für unsere Pferde beschafft.

Schlimmer sieht es mit dem Mangel an den eiweißreichen Hülsenfrüchten aus, die seit Jahren unzureichend in Deutschland erzeugt werden. 1913 fehlten und wurden mehr ein- als ausgeführt:

Bohnen	50 763	To.	i.	Werte	v.	11 392 000 M.,
Erbsen	139 750	„	„	„	„	20 377 000 „
Linsen	27 452	„	„	„	„	5 169 000 „
dazu Buchweizen	26 766	„	„	„	„	3 740 000 „
Summa:	244 731	To.	i.	Werte	v.	40 678 000 M.,

das macht auf den Kopf der Gesamtbevölkerung gegen 4 kg.

Unsere Hülsenfruchternte 1914 war gut und obendrein dürften gerade von diesen Körnerfrüchten alte Vorräte in größerer Menge, namentlich seitens der Militärverwaltung, vorgesehen sein. Immerhin haben wir auch hier doch mit einem ansehnlichen Fehlbetrag zu rechnen, welcher die zwar über Gebühr hohen Preise für Erbsen, Linsen usw. erklärt, und welcher nur durch Fleisch gedeckt werden kann.

Von anderen Körnerfrüchten sind noch Mais und Hirse zu erwähnen, die in Deutschland jedoch vornehmlich der Viehfütterung dienen und eben schwer entbehrt werden. Wir benötigten davon in den letzten Jahren ziemlich gleiche Mengen; 1913: 918 620 To. im Werte von 101 912 000 M.

Auch an Reis wird es uns bald fehlen, sofern nicht Italien aushilft. Wir hatten 1913 eine Mehreinfuhr an Reis von 293 252 To. im Werte von 60 555 000 M.; sie betrug auf den Kopf der Bevölkerung 4,4 kg.

Nach alledem können wir die Gesamtmenge Körnerfrüchte, welche uns dieses Jahr zur Volksernährung fehlt, auf ungefähr 1 700 000 Tonnen berechnen, man kann sagen 26 kg auf den Kopf der Bevölkerung.

Unsere Weizen-, Roggen-, Spelz- und Hülsenfrüchte-Ernte beträgt in normalen Jahren rund 17 Millionen To., das bedeutet, daß uns bei vollständiger Absperrung in diesem Jahre ein Elftel oder für 33 Tage fehlen wird. Dieser Betrag muß also eingespart oder durch andere Frucht ersetzt werden. Zum Glück ist das letztere möglich, da uns neben einer guten Kartoffelernte auch noch große Mengen Zucker zur Verfügung stehen.

Unsere Zuckerrübenernte war 1913 eine sehr gute, so daß Anfang September 1914 noch 4 500 000 dz Zucker auf Lager waren. Die Ernte von 1914 übertraf bei weitem die ersten Erwartungen und bringt uns nach amtlicher Angabe 25 000 000 dz Verbrauchszucker. 1913 verbrauchten wir im eigenen Lande 12 804 160 dz bei einem Konsum von rund 20 kg auf den Kopf der Bevölkerung; die andere Hälfte der Erzeugung wurde zumeist nach England ausgeführt.

Es stehen uns daher in diesem Jahre einschließlich des Vorrats aus dem letzten Jahre 29 500 000 dz Zucker zur Verfügung, das sind 16 500 000 dz mehr, als wir sonst benötigten. Und diese können als Volksnahrungsmittel als letzte Reserve Verwendung finden. Der Zuckerverbrauch in England beträgt alljährlich etwa 43 kg auf den Kopf der Bevölkerung und lehrt, wie sehr er bei uns noch erhöht werden kann. Der Zuckergenuß in Getränkeform, auch in Backwaren und in jeder anderen Form, ist daher nach Möglichkeit zu steigern. Ich will nicht unerwähnt lassen, daß man bei der Knappheit und den hohen Preisen unserer Kraftfuttermittel Zucker auch bereits an Pferde und Schweine verfüttert und den ersten je nach ihrer Größe 2—3 kg auf den Tag und Kopf verabreicht. Um so mehr muß es unser Bestreben sein, daß der Zucker für uns Deutsche nicht nur ein Genuß-, sondern auch ein Volksnahrungsmittel wird. Das gilt nicht nur für die Kriegszeit, sondern auch ganz allgemein

für die Zukunft. Kaum ein Land der Welt vermag den Zucker so billig und so sicher zu erzeugen wie Deutschland. Machen wir uns daher die ernährende und auch nervenstärkende Wirkung des Zuckers mehr als bisher zu eigen! Dieser Wunsch wird sofort erfüllt sein, wenn der Staat auf die Verbrauchssteuer von 14 Pf. für 1 kg verzichtet und der Preis des Pfundes Zucker um 7 Pf., d. i. um etwa ein Drittel heruntergeht, zurzeit von 23 auf 16 Pf.

Besonders aber haben wir unser Augenmerk auf die Kartoffeln zu richten! Unsere Ein- und Ausfuhr von Kartoffeln ist ungefähr gleichwertig, daher kann sie hier unberücksichtigt bleiben!

Unsere letztjährige Ernte war nun sehr ungleich in den einzelnen Gegenden Deutschlands, aber doch gut mittel. Sie wurde Anfang Oktober von mir auf gegen 500 Millionen dz geschätzt, dann auf 470 Millionen dz halbamtlich ermittelt. Hiervon scheiden für die Ernährung aus:

1. für Saat 1915 mindestens	80	Mill. dz
2. für industrielle Zwecke, die auf 60 v. H. der Vorjahre festgesetzt sind, rund . . .	30	„ „
3. für Verlust durch Atmung und Fäulnis 1914/15 nicht mehr als höchstens . . .	30	„ „
zusammen:	140	Mill. dz
Es verbleiben demnach für menschliche und tierische Ernährung	330	Mill. dz

Für die menschliche Ernährung wurden in den Vorjahren angenommen 130 Mill. dz und für die tierische 163 Mill. dz. Hiernach würde 1914/15 noch ein starker Überschuß von 37 Millionen dz verbleiben, da die Kartoffelausfuhr verboten ist. Dieser Überschuß, welcher auf den Kopf der Bevölkerung gegen 60 kg beträgt, ist in diesem Jahre unentbehrlich, um den fehlenden Weizen, Reis und die Hülsenfrüchte zu ersetzen, er reicht indessen dafür noch nicht einmal aus.

Wir sahen oben, daß uns insgesamt 1 700 000 To. Körnerfrüchte fehlen; berechnen wir diese auf Stärkemehl, so fehlen uns rund 1 100 000 To. = 11 000 000 dz Stärkemehl. Setzt

man den Stärkemehlgehalt der Kartoffeln mit Rücksicht auf den Lagerverlust auf im Mittel 16 v. H. an, so werden jene 11 000 000 dz Körnerstärkemehl durch 70 000 000 dz Kartoffeln gut gedeckt. Die Kartoffel vermag jedoch nur das Stärkemehl jener Körnerfrüchte zu decken, nicht auch ihren Eiweiß- und Fettgehalt.

Aus dieser Rechnung ergibt sich nun, daß wir nicht nur jenen Überschuß der Kartoffelernte von 37 000 000 dz für die menschliche Ernährung nötig haben, sondern daß wir obendrein der Viehfütterung gegen frühere Jahre noch 33 000 000 dz Kartoffeln entziehen müssen. Nur wenn wir unseren großen Überschuß an Zucker, der rund 16 500 000 dz ausmacht, für die menschliche Ernährung mit heranziehen, verbleibt dem Vieh die Kartoffelmenge früherer Jahre.

Ich habe bei diesen Rechnungen noch einmal darauf zu verweisen, daß 3 000 000 Soldaten im Felde stehen, die zum Teil als Mitesser fortfallen; die im Lande selbst zu ernährende Bevölkerung macht daher nicht mehr als 65 Millionen Köpfe aus. Dazu haben wir jedoch jetzt bereits über 600 000 Kriegsgefangene im Lande zu beköstigen, die vor allem Kartoffeln erhalten sollten. Es wäre ferner sehr wünschenswert, daß man die englischen wenigstens bereits jetzt und ehe es zu spät ist, auf halbe Ration setzte, damit sie die Aushungerungskur alsbald kennen lernen, mit welcher England uns bezwingen will.

Es fragt sich nun jedoch, ob wir auch imstande sind, jene 70 000 000 dz Kartoffeln in einem Jahre über die sonst übliche Kartoffelnahrung hinaus mehr in uns aufzunehmen, ohne uns dabei den Magen zu verderben. Die Frage wird leicht beantwortet, wenn wir berechnen, daß sich diese Menge auf rund 66 000 000 Menschen in Deutschland verteilt, auf den Kopf der Bevölkerung also rund 106 kg entfallen, d. i. auf den Tag fast 300 g. Niemand wird nach den früheren Angaben über unsere Kartoffelrationen in den verschiedenen Familien, die im Mittel 550 g für den Tag ausmacht, bezweifeln, daß dieses durchaus angängig ist, zumal wenn die Kartoffeln zu 15—20 v. H. mit zu Brot verbacken werden. Wir müssen dabei jedoch berücksichtigen, daß dem Körper das in den

Kartoffeln fehlende Eiweiß und die fehlenden Mineralstoffe zu ersetzen sind.

Und dafür ist das Fleisch da! Dieses braucht aber nur dort stärker herangezogen zu werden, wo schwere Arbeit zu verrichten ist; in den meisten Ständen findet auch heute noch vielfach eine Überernährung mit Fleisch statt.

Und damit kommen wir zu diesem bedeutungsvollen Nahrungsmittel, dem Fleisch! Wie steht es damit? Dank dem außerordentlichen Aufschwung unserer Landwirtschaft erfreuten wir uns bei Ausbruch des Krieges eines geradezu blühenden und so großen Viehstandes, wie ihn Deutschland nie zuvor gesehen hat.

Der Verkaufswert aller unserer Viehgattungen wurde ermittelt:

1883 mit 5 575 868 000 Mark
1900 mit 7 697 402 000 „
und war 1914 zu schätzen gegen 11 000 000 000 „

Es vermehrte sich von 1883 bis 1913:

der deutsche Rindviehbestand
von 15 786 764 Stück
auf 20 944 258 „

der deutsche Schweinebestand
von 9 206 195 Stück
auf 25 591 794 „ (Dezemberzählung).

Der Bestand an Schafen sank leider während dieser 30 Jahre

von 19 189 715 Stück
auf 5 504 195 „

Dabei wurden die Einzeltiere infolge reichlicher Fütterung und besserer Zucht in allen Viehständen auch sehr viel wertvoller und leistungsfähiger. Wir können daher feststellen, daß der deutsche Viehstand während der letzten 30 Jahre stärker anwuchs als die Bevölkerung, was auch von der Ernte der Felder gilt!

Dementsprechend ist auch der Fleischverbrauch des deutschen Volkes ein sehr großer und soll in letzter Zeit den aller anderen Völker übertreffen. Im Mittel der drei Jahre 1908—1910 betrug er auf den Kopf der Bevölkerung

52,7 kg, wovon 5 v. H. aus dem Auslande eingeführt wurden, und in neuester Zeit wird er auf 58 kg angegeben, wovon 4 kg aus dem Auslande bezogen wurden.

Aus diesen Angaben ersehen wir, daß Deutschland unmittelbar vor dem Kriege seinen Fleischbedarf im Lande nahezu zu decken vermochte und darin nur wenig auf andere Länder angewiesen ist. Ähnlich steht es mit dem Geflügel, von dem wir 1913 für 50 000 000 M., d. i. rund 80 Pf. auf den Kopf der Bevölkerung, aus dem Auslande, vornehmlich Rußland, benötigten.

Während des Krieges ist nun ein großer Teil unseres Heeres in Belgien und Frankreich beständig mit dem Vieh der Feinde ernährt worden, so daß wir sicherlich annehmen dürfen, daß unser selbsterzeugtes Fleisch bei richtiger Einteilung und Sparsamkeit für die Ernährung unseres Volkes ausreicht, ohne daß es nötig sein wird, unsere Viehbestände aus Fleischsorge zu vermindern. Ein Rückgang steht zwar bevor, aber nur infolge von Futtermangel.

Auch Rahm, Butter und Käse mußten wir in letzter Zeit aus dem Auslande einführen; 1913 für rund 190 000 000 Mark, d. i. 3 M. auf den Kopf der Bevölkerung, und die gleiche Summe gaben wir für auswärtige Eier aus. Die fehlende Butter in einem Hausstand von 6 Personen, etwa 12 Pfund für das Jahr, beziehungsweise 1 Pfund im Monat, ließe sich leicht einsparen, wenn wir an ihrer Stelle Marmelade, Pflaumenmus, Apfelmus oder Sirup auf das Brot streichen. Und das gilt nicht minder für die Eier, wenn man es ernstlich will.

Für die Ernährung unseres Volkes haben sich im Laufe der Zeit und namentlich in der Neuzeit auch immer mehr die Erzeugnisse südlicher Länder und Kolonien das Bürgerrecht erworben, so daß wir sie kaum missen können. Ihre Einfuhr ist jedoch jetzt mit wachsenden Schwierigkeiten verbunden.

Von den Südfrüchten werden uns besonders Datteln und Bananen fehlen, welch letztere wir 1913 für bereits 13 500 000 M. einführten, während es an Apfelsinen und Mandarinen, wie die billigen Preise eben lehren, und auch

wohl an Mandeln, Rosinen und Korinthen sowie Nüssen nicht belangreich mangeln wird. Der Genuß der Südfrüchte ist schließlich wohl auch am ehesten zu entbehren, zumal uns eine gute Obsternte im Herbst 1914 wurde.

Anders verhält es sich jedoch mit den eigentlichen Kolonialwaren, Tee, Kaffee, Kakao und den Gewürzen. Vorläufig sind sie noch mehr oder minder reichlich vorhanden und gelangen auch wohl noch hie und da zur Einfuhr. Aber wenn der Krieg lange dauert, werden sie nachgerade sehr und vollständig fehlen können, oder doch sehr teuer werden. Darum ist es gut, sich bereits jetzt mit recht dünnem Kaffee, Tee und Kakao zu begnügen und auch auf Ersatz Bedacht zu nehmen. Für Kaffee bietet er sich uns in der gebrannten Zichorie, welche angeblich den besten Mokka liefert; aber auch gebrannte Gerste, gebrannte Eicheln sind zu empfehlen. Für Tee und Kakao wächst jedoch kein sogenanntes Surrogat auf unseren Fluren, und daher müssen wir sie durch Milch und Suppen demnächst zu ersetzen suchen.

Sehr schmerzlich würden wir nach und nach auch die Gewürze vermissen, sofern es uns nicht gelingt, sie über neutrale Länder einzuführen, — was noch zu erhoffen ist. Sonst müssen unsere Hausfrauen auf die alten bewährten heimischen Gewürze und Kräuter zurückgreifen und sich mit den Kochrezepten des Mittelalters vertraut machen, deren Studium ich einer jungen Doktorandin sehr empfehlen möchte!

So haben Sie nun gesehen, meine Damen und Herren, wie es mit den Grundlagen unserer Volksernährung zurzeit bestellt ist! Leicht werden wir es nicht haben, uns vor Hungersnot zu schützen. Aber die Frage, ob es möglich ist, hat heute keine Berechtigung mehr. **Wir stehen vor dem eisernen Zwange, durchhalten zu müssen, wenn Deutschland nicht zugrunde gehen soll;** komme, was kommen will!

Vor allem haben wir dafür zu sorgen, daß unser tapferes Heer auch nicht einen Tag das Brot entbehrt; dann müssen wir unsere Kinder und Frauen vor Hunger bewahren, die heimgebliebenen Männer werden ihn am ehesten ertragen können,

wenn es sein muß. Heißt es doch auch schon bei Tacitus von den alten Germanen, daß sie „an Kälte und Hunger durch Witterung und Klima gewöhnt seien".

Angesichts dieser ernsten Lage habe ich eine Richtschnur für unsere Haushaltung aufgestellt und sie zusammengefaßt in die:

20 Gebote der deutschen Hausfrau.

1. Der Genuß von **Weizenbrot, Semmel** und **Kuchen** muß nach Möglichkeit ganz vermieden oder doch auf ein Viertel eingeschränkt werden.
2. **Roggen-** und **Kartoffelbrot** müssen das Weizenbrot ersetzen, wobei darauf zu achten ist, daß keine Krume umkommt.
3. **Haferflocken** und **Hafergrütze** müssen mehr als bisher zur Ernährung der Kinder herangezogen werden.
4. An Stelle des fehlenden **Reis** sowie der fehlenden **Linsen-, Erbsen-, Bohnen-** und **Buchweizengerichte** müssen Gemüse, Kartoffel- und Fleischsuppen treten.
5. Die **Kartoffeln** müssen unsere Grundnahrung werden und die fehlende Körnerfrucht ersetzen. Der Erwachsene muß auf den Kopf und den Tag seine Kartoffelnahrung um 400 g steigern, sei es vermittels Kartoffelbrot oder Kartoffelsuppe oder gekochter oder gebratener Kartoffeln.

(Es ist Aufgabe der Hausfrau, die Kartoffelgerichte in allen nur möglichen Formen mit und ohne Gemüse oder Obst schmackhaft zu machen und Abwechslung im Genuß derselben zu bieten. Um Verluste zu vermeiden, müssen die Kartoffeln nach Möglichkeit in der Schale gekocht werden.)

6. Der **Fleischgenuß** darf nicht übertrieben werden. Er war in den letzten Jahren zu reichlich. Nur wer schwere geistige und auch körperliche Arbeit verrichtet, hat ein Anrecht auf tägliche Fleischnahrung.

7. Unser Bestand an **Wild** sowie **See- und Süßwasserfischen** muß mehr herangezogen werden, um das fehlende Geflügel zu ersetzen.

8. Mit **Eiern** muß sparsam hausgehalten werden durch Einschränkung von Kuchenbacken und bei Verwendung zu Speisen und Tunken.

9. **Butter, Käse** und **Rahm** müssen knapper bemessen werden. Ein Haushalt von sechs Köpfen muß hierin allmonatlich mindestens 5 M. einsparen. Das Brot darf nur dünn mit Butter bestrichen werden.

10. **Milch** ist genügend vorhanden und muß vor allem den Kindern geboten werden.

11. Beim Kochen ist **Fett** einzusparen; Schweineschmalz und Pflanzenfett müssen durch Nierenfett, Rindertalg, Rüböl, Leinöl und andere Öle ergänzt werden.

12. Der **Zuckergenuß** muß gesteigert werden, wo immer es möglich ist, in Getränken, Suppen, Eingemachtem, Marmelade, Gebäck usw. Der Zucker kann auch als Zuckerwasser mit einer Zitronenscheibe anstatt Bier geboten werden. Statt 20 kg auf den Kopf der Bevölkerung und auf das Jahr müssen 45 kg verzehrt werden!

13. Solange bei uns **Südfrüchte,** Zitronen, Apfelsinen, Mandeln sowie auch Nüsse usw. eingeführt werden, ist starker Verbrauch zu empfehlen, selbst wenn sie teurer wer-

den, um die heimatlichen Vorräte zu strecken. Bei niedrigen Apfelsinenpreisen muß diese Frucht jetzt auf Marmelade mit starker Verzuckerung verarbeitet werden.

14. Der reiche **Obstsegen** dieses Jahres ist voll auszunutzen. Alles Eingemachte muß verbraucht werden. Obstmus, Marmelade und Sirup müssen Butter und Schmalz ersetzen helfen.

15. **Gemüse,** Spargel besonders, müssen reichlich genossen werden, namentlich im Frühjahr und Sommer.

16. **Kaffee, Tee, Kakao** sind vorläufig noch preiswert vorhanden. Ihr Verbrauch muß aber schon jetzt eingeschränkt werden, bevor sie knapper werden; sie müssen bereits jetzt dünner zubereitet und dafür zuckerreicher genossen werden!

17. Auch mit **Gewürzen** muß gespart werden! (Salz ist jedoch im Überfluß vorhanden.)

18. **Alkoholische Getränke** sind im Lande genügend vorhanden; die schwere Kriegszeit mahnt jedoch, den Genuß zu mäßigen.

19. Alle **Speisereste** und **Küchenabfälle** müssen sorgsamst und fortgesetzt in einem besonderen Kücheneimer, der sie vor Verunreinigung schützt, gesammelt werden, um die Futtermittel für unser Vieh zu vermehren.

20. Wo es an Geldmitteln und geeigneten Vorratsräumen nicht fehlt, sind **Dauerwaren** einzukaufen und gut aufzubewahren, damit im Sommer die Nachfrage nach Nahrungsmitteln nicht zu einer allgemeinen und besorgniserregenden wird!

Wer diese 20 Gebote befolgt, dient dem Vaterlande und erfüllt eine patriotische und ethische Pflicht. Er kämpft wie der

Krieger in der Feldschlacht für den Sieg und das Dasein unseres Volkes. Aber all die persönlichen Entbehrungen und Einschränkungen, welche er hierbei auf sich nimmt, sind doch nur ein Kinderspiel gegen das, was ein jeder unserer tapferen Soldaten dem Vaterlande an Blut, Kraft und Gesundheit alltäglich zum Opfer bringt. **Wer daher diese Gebote nicht befolgt, ist ein schändlicher und fluchwürdiger Verräter an dem Fortbestehen Deutschlands.** Sechs Monate währt bereits dieser große und heilige Krieg. Mindestens die Hälfte unserer Landeserzeugnisse ist sorglos verzehrt! Mit der kleineren Hälfte müssen wir die folgenden sechs Monate bis zu Anfang August, wenn der neue Roggen eingeerntet ist, haushalten und auskommen.

Die Lage ist eine bitterernste, und wir richten daher unsere Augen fragend auf die deutsche Hausfrau: ist sie imstande, der großen Aufgabe voll gerecht zu werden, hat sie die bewährte Tugend der alten deutschen Hausfrau, mit Geschick und Sparsamkeit ihres Amtes zu walten, noch nicht verlernt, ist sie imstande, die Nahrungsmittel so einzuteilen, daß das belagerte Vaterland mit ihnen auskommt, bis die Befreiung durch die nächste Ernte naht? —

Die deutsche Frau ist gegen früher modern geworden, und wenn man ihre Tätigkeit mit der in früheren Jahrhunderten vergleicht, so sehen wir, daß ihr Pflichten- und Sorgenkreis ein anderer, weit bequemerer wurde, und daß manche deutsche Hausfrau ihrem eigentlichen höchsten Beruf, der hingebenden Sorge um den Haushalt und die Familie entfremdet worden ist; dadurch haben viele Frauen viel verloren, für sich und für das Gemeinwohl, ohne für solchen Verlust immer einen vollwertigen Ersatz bieten zu können.

Über die Tätigkeit und die Pflichten der alten deutschen Hausfrau sind wir durch vorzügliche Schriften des Mittelalters sehr genau unterrichtet.

Werfen wir einmal einen Blick in die alten landwirtschaftlichen Werke, in denen die Ausdrücke Ökonom und Ökonomie, d. i. Haushalter und Hausgesetz, für die Landwirtschaft geprägt wurden, so erkennen wir in ihnen einen schier un-

entwirrbaren Pflichtenkreis nicht nur der ländlichen, sondern auch der städtischen Hausfrau, denn die meisten deutschen Städte hatten damals den Charakter unserer heutigen kleinen Landstädte.

Damals gab es keine oder doch nur wenige Bäcker und Schlächter, welche Brot und Fleisch ans Haus fuhren oder trugen, keine Spinnereien und Webereien, welche die Kleidungsstoffe lieferten. Nahezu alles wurde im Hause selbst beschafft von der Hausfrau oder unter ihrer Leitung: Backen, Schlachten, Spinnen, Weben, Stricken, Schneidern; dazu kamen Haus- und Küchengarten, in dem nicht nur Obst und Gemüse, sondern auch die Gewürze und Kräuter von der Hausfrau angebaut wurden; ferner die Krankenpflege, welche eine gründliche Kenntnis der Heilkräuter und Arzneien erforderte. — Ich habe alte Kräuterbücher des Hausschatzes aus dem Mittelalter eingesehen und bin als Landwirt beschämt über die Unkenntnis auf diesem Gebiete, das früher jeder Hausfrau geläufig war. — Hat heute ein Kind oder Familienmitglied eine Beschwerde, so wird sofort der Arzt oder gar der Spezialist gerufen und womöglich eine Krankenschwester angenommen. Früher oblag Arznei und Pflege allein dem Pflichtenkreise der deutschen Hausfrau; im gewöhnlichen Volke hatte sie gar noch das Feuerholz selbst zu besorgen, dessen freie Entnahme aus dem Walde gestattet war.

Die Zeiten haben sich geändert, und zum Glück und zu unserer aller Freude ist die heutige Frau von vielen dieser aufreibenden und verantwortungsvollen Sorgen und Arbeiten befreit, auch auf dem Lande! Aber hat sie dafür auch Sorge getragen, Ersatz für diese Befreiungen zu bieten und ihre Zeit **im Interesse des Hauses und Volkes** nun auch richtig einzuteilen und ihren neuen Pflichtenkreis auch richtig auszugestalten? Leider sind ihr vielfach die Zügel des Haushaltes vollständig entglitten. Mancher nicht nur jungen Frau fehlt Überblick und Verständnis für Küche, Speisekammer und Keller, und viele verschmähen es auch, sich mit den Grundsätzen einer rationellen Ernährung der Familie nur einigermaßen bekannt zu machen. Nur zu oft wird die Zeit, welche eine gründliche Erlernung des Haushaltes erfordert, in überreichlicher

Weise dem Studium der Modejournale, dem Verschlingen von Romanen, übertriebenem Sport, den Gesellschaften und Bällen, dem Flirt und auch dem Wirtshaus gewidmet, dessen Besuch für Damen früher geradezu verpönt war. Das alles feinert vielleicht den äußeren Firnis, lenkt aber die Frau von ihrem eigentlichen Berufe und der Ausbildung des inneren Wesens ab und treibt sie schließlich in den Ideenkreis der englischen Wahlweiber.

Nicht minder ermangelt auch die Frau des Volkes nur zu oft der richtigen Ausbildung für ihr Hauswesen, um es sparsam und mit Liebe zu führen. In früherer Zeit wuchsen die Mädchen des Volkes in häuslicher Tätigkeit auf oder lernten im fremden Haushalt die Kunst desselben. Jetzt finden sie zahlreich in Fabriken Arbeit und Lohn und werden dadurch den Pflichten der künftigen Hausfrau entfremdet. Das Unglück, welches dem folgt, ist daher im Arbeiterstande noch größer, als in den Mittel- und höheren Ständen und zeigt sich auch gerade jetzt, wo es gilt, die Kunst der sparsamen Haushaltung zur Geltung zu bringen.

Ich kann dieses nur streifen, und es liegt mir fern, hier über die modernen Sitten unserer Frauen zu richten, aber angesichts der ernsten Lage, in der sich unser Volk befindet und angesichts der ungeheuren Anstrengungen, die an einen jeden von uns herantreten, müssen wir doch die Frage sachlich untersuchen: ist denn auch die deutsche Hausfrau imstande, unserem Notstand gerecht zu werden und die Ernährung des Volkes durch richtige Einteilung, richtige Auswahl im Kleinen, richtiges Kochen und Konservieren, richtige Sparsamkeit sicher zu stellen?

Unsere Heeresorganisation und der Mut und die Tapferkeit unserer Truppen zu Wasser und zu Lande sind über alles Lob erhaben, desgleichen die Militär- und Eisenbahnverwaltungen; die Landwirtschaft und alle anderen Gewerbe tun ihre volle Schuldigkeit. Die Regierung trifft alle erdenklichen Maßnahmen, unsere Nahrungsmittel zu strecken und zu sichern. An Opfersinn fehlt es nirgend! Und wenn es nun vollends gelingt, das Volk und

tapfere Heer vor Hunger zu bewahren und die Ernährung glatt durchzuführen, dann kann der Sieg nicht fehlen!

Die Mittel für die Ernährung des Volkes bis zur nächsten Ernte sind da; es gilt nur, durch ihre richtige Nutzung und sparsame Einteilung die Probe auf das Exempel zu machen! Dieses und damit der Verlauf des Krieges, sein glückliches oder unglückliches Ende, liegen daher nunmehr vor allem in der Hand der deutschen Hausfrau! Leider sind sich die deutschen Hausfrauen und besonders die des Mittelstandes dieser ungeheuren Verantwortung über das Geschick und die Zukunft des deutschen Volkes noch nicht alle bewußt! Sie empfinden noch nicht alle und einmütig, daß all die Opfer, die gebracht, daß all das viele Blut, welches geflossen, vergeblich sind, wenn die deutsche Hausfrau jetzt versagt. Darum ist es nötig, sie zu erinnern an den Geist der altgermanischen Frauen, die den Männern in den Kampf folgten, sie anfeuerten und die Wagenburgen verteidigen halfen! Heute gilt es, daß unsere Frauen die Nahrungsmittel des Volkes durch richtige Einteilung und Sparsamkeit verteidigen! Ihr Feind ist die Verschwendung, die Gleichgültigkeit und die Unkenntnis; diesen Feind müssen sie bekämpfen, wo immer er sichtbar wird, und müssen sie besiegen! Sparsamkeit und die Kunst der Haushaltung sind kein Armutszeugnis, sondern eine Tugend und für die Hausfrau eine der höchsten. Sie halten gar manche Familie über Wasser und haben schon manche Festung vor Hunger und vor der Eroberung bewahrt!

Wir wollen hoffen, daß alle deutschen Frauen Einkehr halten und sich auf ihre heilige Pflicht besinnen. Und wir dürfen hoffen, daß die deutsche Hausfrau ihrer Aufgabe gerecht wird, denn der gesunde Kern, der im alten Germanenweibe steckte, ist heute noch vorhanden. Die Opferwilligkeit, die treue Pflichterfüllung, die unermüdliche selbstlose Hingabe, wodurch das Rote Kreuz gerade des deutschen Volkes, der nationale Frauendienst, unsere vaterländischen Frauenvereine und so viele deutsche Mädchen und Frauen des Volkes sich in diesem Kriege auszeichnen, stehen unerreicht da und verbreiten über das deutsche Mädchen und die deutsche Frau einen strahlenden Glanz! Er

wird auch jeder deutschen Hausfrau werden, wenn sie ihre Pflichten gegen das Vaterland voll erfaßt hat.

Mit ihrer Hilfe werden wir den Aushungerungsplan der Feinde zuschanden machen!

Es ist Ihnen bekannt, daß man einst nach den blutigen Schlachten von Sadowa und Königgrätz dem preußischen Schulmeister nachrühmte, er habe den Krieg von 1866 gewonnen. Sichern Sie sich, meine Damen, den Ihnen zu stehenden Anteil an diesem heiligen Kriege, damit er ein glückliches Ende für uns nimmt. Dann wird man dereinst vielleicht von diesem Kriege sagen:

„ihn hat die deutsche Hausfrau gewonnen!"

Berlin, Druck von W. Büxenstein.

BRODART
MADE IN U.S.A.

UNIVERSITY OF ILLINOIS-URBANA
3 0112 064100412